

# SNI

SNI 01-4321-1996

Standar Nasional Indonesia

---

Sup instan

ICS

Badan Standardisasi Nasional

**BSN**



14  
34  
C  
A 0782-1976

SNI 01-4321-1996  
2.  
1321

## PENDAHULUAN

Rancangan Standar Nasional Indonesia (SNI) Sup Instan selain diutamakan untuk melindungi konsumen dari segi kesehatan dan keselamatan juga untuk:

1. Melindungi produsen
2. Mendukung perkembangan industri hasil pertanian
3. Mendukung ekspor non migas
4. Menunjang instruksi Menteri Perindustrian No.04/M/INS/1989.

Standar ini disusun berdasarkan hasil pembahasan dalam Rapat Teknis, Pra Konsensus dan terakhir dirumuskan dalam Rapat Konsensus Nasional pada tanggal 13 Maret 1996 yang dihadiri oleh wakil Produsen, gabungan produsen makanan minuman Indonesia, Konsumen, Lembaga Ilmu Pengetahuan dan Teknologi serta Instansi Pemerintah yang terkait.

Standar ini disusun menurut acuan:

1. Kumpulan peraturan Perundang-Undangan dibidang makanan edisi III jilid I. Departemen Kesehatan RI tahun 1993/1994.
2. Data-data analisis yang dilakukan di Balai Besar Industri Hasil Pertanian Bogor.
3. SNI 01-2891 - 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*
4. SNI 01-2895 - 1992, *Cara Uji Pewarna Tambahan Makanan*
5. SNI 19-2896 - 1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*
6. SNI 19-2897 - 1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba*
7. SNI 01-0222 - 1995, *Bahan Tambahan Makanan*
8. SNI 19-0428 - 1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan*



## DAFTAR ISI

	Halaman
PENDAHULUAN .....	i
DAFTAR ISI .....	ii
1. RUANG LINGKUP .....	1 dari 3
2. DEFINISI .....	1 dari 3
3. SYARAT MUTU .....	1 dari 3
4. CARA PENGAMBILAN CONTOH .....	2 dari 3
5. CARA UJI .....	2 dari 3
6. CARA PENGEMASAN .....	3 dari 3
7. SYARAT PENANDAAN .....	3 dari 3



## SUP INSTAN

### 1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

### 2. DEFINISI

Sup Instan adalah produk olahan kering instan yang dapat dibuat dari daging, ikan, sayuran, sereal atau campurannya dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

### 3. SYARAT MUTU

Tabel  
Syarat Mutu Sup Instan

No.	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan :		
1.1	Warna	-	klas/norma
1.2	Bau	-	klas/norma
1.3	Rasa	-	klas/norma
2.	Air	% b/b	2-7
3.	Protein	% b/b	min. 2,0
4.	Lemak	% b/b	maks. 10
5.	Bahan Tambahan Makanan: - Pewarna tambahan		Sesuai SNI 01-0222- 1995
6.	Cemaran Logam:		
6.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 2,0
6.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 5,0
6.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
6.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0



No.	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
6.5	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,03
7.	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	maks. 1,0
8.	Cemaran Mikroba:		
	Angka lempeng total	koloni/g	maks. $10^4$
	Coliform	APM/g	maks. 20
	E. Coliform	APM/g	< 3
	Salmonella/25 gram		negatif
	Kapang	koloni/g	maks. $10^2$
	Khamir	koloni/g	maks. $10^2$

#### 4. CARA PENGAMBILAN CONTOH

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428 - 1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan*.

#### 5. CARA UJI

##### 5.1 Cara uji keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 1.2.

##### 5.2 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 5.1.

##### 5.3 Protein

Cara uji protein sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 7.1.

##### 5.4 Lemak

Cara uji lemak sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 8.2.

##### 5.5 Bahan Tambahan Makanan



5.5.1 Pewarna tambahan

Cara uji pewarna tambahan sesuai SNI 01-2895 - 1992, *Cara Uji Pewarna Tambahan Makanan.*

5.6 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam.*

5.7 Cemarkan arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*, butir 6.

5.8 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba.*

6. CARA PENGEMASAN

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

7. SYARAT PENANDAAN

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-Undang RI No.23 tahun 1992 tentang Kesehatan serta peraturan tentang label dan periklanan yang berlaku.